DrLoosen.com

DR. LOOSEN

Allemagne

Dr. Loosen

Erdener Treppchen Kabinett 2023

HISTOIRE :

Weingut Dr Loosen est un domaine mythique Allemand, installé dans le village de Bernkastel, au coeur de la Moselle depuis plus de 200 ans. Ses 6 grands crus (GG – Erste Lage) de Riesling, plantés en franc de pied sur des côteaux en ardoises produisent des vins d'une minéralité incomparable dotés d'une longévité exceptionnelle ! Certaines de ces vignes non-greffées sont âgées de plus de 130 ans, avec des pentes à 65% d'inclinaison, ce sont les vignobles les plus verticaux au monde ! Le vignoble est travaillé à la main à l'aide de remontées mécaniques. Seuls des engrais organiques sont utilisés. Le vigneron Erni Loosen est une légende du vin, un homme talentueux et charismatique, grand ambassadeur des vins Allemands. Sous sa direction, Dr Loosen devient l'un des plus grands domaines mondiaux et bien sûr membre de la prestigieuse VDP, l'association très fermée des plus grands vignerons du pays.

La récolte 2023, marquée par un été humide et frais, a été tardive. Grâce à une fin de saison remarquable et à une sélection rigoureuse, de grands vins ont été produits. La qualité présente des variations significatives, particulièrement belle sur les terroirs bien drainés et les expositions les plus favorables.

Prädikatswein :

Kabinett | Spatlese | Auslese | BA | TBA

\- ▲ +

Sucre & Maturité

APPELLATION : Mosel PDO
CÉPAGE : 100% Riesling
TERROIR : Ardoise rouge volcanique
RÉGION : Moselle
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 8 %

ELEVAGE :

Foudres en bois de chêne, sur lies, sans bâtonnage.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 8 ans
Température de service : 8-10°C

NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 95/100
Robert Parker : 92/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Erdener Treppchen Kabinett est fin et exubérant avec des arômes de poire, clémentine, herbe fraiche et ardoise. Le vin offre un style luxuriant et juteux. En bouche, c'est un Kabinett à l'image de son cru d'ardoise volcanique : dense, puissant et épicé, avec une structure ample et une finale gourmande.

ACCORDS :

Beignet de légumes et sauce aigre douce, tartare de saumon et avocat, ceviche de cabillaud au gingembre, canard pékinois

VINS DU MONDE